Torpedo™ MC

with S.E.T. Smart Electronic Technology

avec système S.E.T.
Smart Electronic Technology

User Guide
Guide d'utilisation

Torpedo
TM
MC

CONTENU

GUIDE D'UTILISATION 3
- Sécurité 4
- Pièces 5
- Assemblage 6
- Panneau de commande/Fonctionnement 7
- Entretien 8
- Conseils 9
- Petits trucs amusants 10
- Accessoires additionnels 11

MANUEL D'ENTRETIEN

MANUEL D'ENTRETIEN

SÉCURITÉ

Le présent manuel est conçu pour vous aider à assembler, entretenir et utiliser en toute sécurité votre nouvel appareil. Veuillez le lire attentivement avant de faire fonctionner l'appareil Torpedo[MC].

- N'utiliser l'appareil Torpedo[MC] que pour préparer des aliments ou des boissons.
- Toujours utiliser l'appareil Torpedo[MC] sur une surface de niveau, dure, propre et sèche.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre ou l'utiliser de façon abusive.
- S'assurer que les repères de sécurité sont alignés et que le couvercle est solidement verrouillé en place avant de mettre en marche l'appareil Torpedo[MC].
- Ne pas modifier ni manipuler la base ou le couvercle de sécurité afin de faire fonctionner l'appareil Torpedo[MC] autrement qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas essayer d'ouvrir ou de réparer l'appareil Torpedo[MC].
- Certaines recettes peuvent exiger que des ingrédients soient manipulés avec une spatule ou une grosse cuillère. Si tel est le cas, toujours s'assurer que l'appareil Torpedo[MC] est éteint afin d'éviter les blessures et pour ne pas endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser des accessoires ou des contenants différents de ceux qui sont conçus pour l'appareil Torpedo[MC], sinon il y a risque de blessure, de choc électrique ou d'incendie.
- Éviter d'agiter ou de déplacer l'appareil Torpedo[MC] lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas mettre en marche l'appareil Torpedo[MC] si le contenant est vide.
- S'assurer que le bouchon ou le distributeur de boisson est vissé solidement et que le levier articulé est en position fermée jusqu'au moment de verser le liquide.
- Les enfants ne devraient pas utiliser l'appareil Torpedo[MC] à moins d'être supervisés par un adulte.
- Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche de l'appareil Torpedo[MC] dans l'eau ou dans un autre liquide. La base peut être lavée avec un linge doux et humide ou avec un détergent doux.
- Ne pas placer l'appareil Torpedo[MC] ni les pièces dans le lave-vaisselle. Les pièces de l'appareil Torpedo[MC] peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse.

MANUEL D'ENTRETIEN

PIÈCES

L'appareil Torpedo[MC] est offert avec tous les accessoires et prêt à l'emploi! Voici ce que l'emballage contient :

1. Base robuste Torpedo[MC]
2. Contenant de 50 oz (1,5 l)
3. Couvercle de sécurité
4. Dessus à évent
5. Tamis-filtres à mailles fines et moyennes
6. Bouchon
7. Distributeur de boisson
8. Collier antiéclaboussures
9. Brosse douce

ASSEMBLAGE

1. Assurez-vous que le contenant est bien assis dans la base de l'appareil Torpedo[MC]. La poignée du contenant doit se trouver à votre droite.

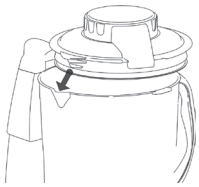

Illustration 1

2. Alignez le bec verseur du contenant avec le couvercle de sécurité (voir Illustration 1).

3. Verrouillez le couvercle en place en tournant le dessus vers la GAUCHE. Note : Pour plus de sécurité, l'appareil Torpedo[MC] fonctionne seulement si le couvercle est verrouillé en place. Pendant le fonctionnement, si le couvercle se déplace ou s'il est tourné vers la DROITE, le moteur s'arrêtera immédiatement (voir Illustration 2).

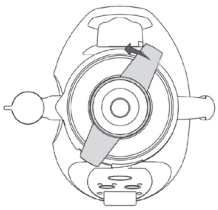

Illustration 2

4. Assurez-vous de toujours boucher l'orifice d'où les liquides sont versés en vissant en place le bouchon pour les articles plus denses ou le distributeur de boisson pour les liquides. Le levier articulé du distributeur doit être en position fermée jusqu'au moment de verser le liquide. (voir Illustration 3).

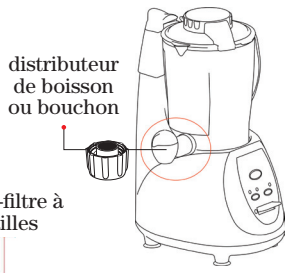

Illustration 3

5. Si vous désirez utiliser le tamis-filtre à mailles, alignez ainures à proximité du bec verseur et glissez-le en place. Note : Vous ne pouvez utiliser qu'un tamis-filtre à mailles à la fois. (voir Illustration 4).

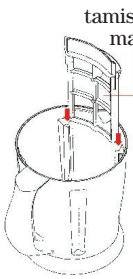

Illustration 4

6. Placez le dessus à évent. Celui-ci permet d'ajouter des ingrédients liquides lorsque l'appareil Torpedo[MC] fonctionne. Assurez-vous que le dessus est bien en place au centre du couvercle de sécurité. Le dessus à évent permet à la vapeur de s'échapper lorsque vous mélangez des ingrédients chauds et prévient les éclaboussures dangereuses ou l'accumulation de chaleur. (voir Illustration 5).

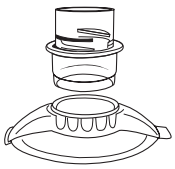

Illustration 5

7. Posez le collier antiéclaboussures. Le collier antiéclaboussures permet d'ajouter facilement des ingrédients secs ou en vrac pendant que l'appareil Torpedo[MC] fonctionne. Enlevez le dessus à évent et placez le collier antiéclaboussures dans le trou, au centre du couvercle de sécurité. Après avoir ajouté les ingrédients, vous pouvez remettre le dessus à évent, au centre du collier antiéclaboussures.

MANUEL D'ENTRETIEN

PANNEAU DE COMMANDE / FONCTIONNEMENT

1. Une fois que l'appareil Torpedo[MC] est branché et que le couvercle de sécurité est bien verrouillé en place, le voyant vert s'allume indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

2. Le bouton Marche (ON) est utilisé pour mélanger des ingrédients ou extraire du jus - cycle à haute vitesse de 60 secondes.

3. Le bouton Mode automatique (AUTO) fait fonctionner l'appareil Torpedo[MC] suivant un cycle de pointes de vitesse de 4 secondes avec 2 secondes d'arrêt entre les pointes, ce qui permet aux ingrédients de se déplacer entre les lames et de se redistribuer dans le contenant. Le mode automatique fonctionne pendant 4 cycles suivis par un mélange final de 30 secondes avant de s'arrêter et d'émettre un signal sonore. Le mode automatique dure une minute.

MANUEL D'ENTRETIEN

4. Le bouton Mode intermittent (PULSE) permet de faire fonctionner l'appareil avec des pointes de vitesse, pour mélanger ou hacher les ingrédients. L'appareil Torpedo[MC] fonctionne de façon intermittente seulement lorsque vous appuyez sur le bouton Mode intermittent (PULSE). Il n'est pas recommandé d'appuyer sur ce bouton (PULSE) pendant plus de 15 secondes à la fois (avec pause de 10 secondes entre chaque activation), car cela exerce une contrainte inutile sur le moteur.

5. En tout temps, pendant que l'appareil fonctionne en mode Marche (ON) ou Automatique (AUTO), vous pouvez appuyer sur le bouton Arrêt (OFF) ou Mode intermittent (PULSE) pour arrêter immédiatement et complètement l'appareil Torpedo[MC]. Si vous remettez l'appareil en marche, le mode Automatique (AUTO) se réactivera au cycle initial.

6. Assurez-vous que les lames et le moteur sont complètement arrêtés avant d'enlever le couvercle.

ENTRETIEN

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil Torpedo[MC] avec un linge doux et humide.

2. Pour nettoyer l'intérieur du contenant, remplissez-le au ⅔ avec de l'eau chaude et ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle. Mettez l'appareil en marche pendant 30 secondes. De la mousse de formera et l'appareil se nettoiera automatiquement. Utilisez de l'eau chaude pour rincer le savon.

3. À l'aide d'une brosse douce, nettoyez autour des lames, le trou du filtre ainsi que les tamis-filtres à mailles. Détachez chaque pièce avant de la nettoyer.

4. Laissez sécher toutes les pièces avant de les réassembler.

5. Nettoyez immédiatement le contenant après l'avoir utilisé, pour éviter que les aliments restent collés.

6. Ne laissez pas les aliments inutilisés dans le contenant de l'appareil Torpedo[MC], ce qui pourrait endommager les lames. Utilisez les récipients de stockage compris dans le nécessaire de partie Torpedo[MC].

MANUEL D'ENTRETIEN

CONSEILS

1. Lorsque vous utilisez l'appareil Torpedo^MC, placez toujours un bouchon au bout du tube servant à verser les liquides. En règle générale, lorsque vous préparez des boissons, assurez-vous que le distributeur est bien fixé en place et que le levier articulé est en position Fermée (OFF). Pour les aliments solides, utilisez le bouchon.
2. Utilisez le tamis-filtre à mailles approprié à la quantité de pulpe désirée. Le tamis-filtre à mailles moyennes laisse passer plus de pulpe tandis que celui à mailles fines limite la quantité de pulpe.
3. Si vous extrayez le jus d'aliments plus denses, comme des pommes, des betteraves, des carottes, etc., il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau dans l'appareil Torpedo^MC afin d'obtenir une consistance plus lisse.
4. Si vous extrayez le jus d'aliments avec le tamis-filtre à mailles, assurez-vous que le niveau d'eau dépasse les ingrédients afin d'assurer une agitation et une aération maximales.
5. Si vous utilisez des fruits et des légumes plus juteux, vous n'aurez probablement pas à ajouter de l'eau. Vérifiez la consistance et modifiez les ingrédients, s'il y a lieu.
6. Vous pensez peut-être que l'ajout de glaçons dilue le jus? Cela n'est pas le cas, vous facilitez plutôt le contrôle de la température du jus afin d'empêcher l'oxydation. Autrement, l'appareil Torpedo^MC est si puissant que sa vitesse risque d'augmenter la température du jus et d'en détruire les valeurs nutritives.
7. Normalement, pour empêcher l'oxydation des fruits et des légumes, utilisez le mode Automatique (AUTO) pendant au moins une minute.
8. Si vous utilisez du lait, ajoutez-le toujours en dernier afin d'obtenir une consistance plus lisse.
9. Lorsque vous ajoutez des ingrédients dans l'appareil Torpedo^MC, commencez toujours par l'ingrédient le plus mou et le plus humide, et finissez avec celui qui est le plus dense et le plus sec.
10. Ajoutez les ingrédients secs, notamment la farine, en dernier et toujours pendant que l'appareil fonctionne.
11. Si vous utilisez des glaçons, il est préférable qu'ils soient concassés ou petits. N'ajoutez pas de gros glaçons.
12. Le mode intermittent est préférable pour concasser les glaçons.
13. L'appareil Torpedo^MC résiste à une température maximale de 257 °F (125 °C).

Cependant, si vous préparez des liquides chauds, remplissez seulement la moitié du contenant.

14. L'appareil Torpedo^MC doit toujours fonctionner afin d'assurer que le liquide s'écoule avec assez de force hors du distributeur de boisson.

15. Si l'appareil Torpedo^MC arrête de fonctionner soudainement, ne paniquez pas! Il est muni d'un dispositif de sécurité conçu pour empêcher la surchauffe. Retirez le contenant de la base et placez-le de côté. Tournez la base à l'envers et appuyez sur le bouton de réinitialisation qui se trouve sous la base, dans le coin supérieur droit.

PETITS TRUCS AMUSANTS

1. L'appareil Torpedo^MC est IDÉAL pour préparer de succulentes soupes aux légumes nutritives. Grâce à la grande vitesse du moteur, une soupe aux légumes à base de bouillon se transforme rapidement en une bisque crémeuse, SANS AJOUTER DE CRÈME!

2. L'appareil Torpedo^MC est IDÉAL pour préparer des yogourts ou des desserts congelés. Vous n'avez qu'à combiner le yogourt avec vos fruits surgelés préférés et à mélanger le tout. Vous obtiendrez un dessert riche et crémeux qui sera apprécié par toute la famille et qui contiendra tous les probiotiques et les antioxydants des fruits… MOINS LA CULPABILITÉ!

3. L'appareil Torpedo^MC est IDÉAL pour préparer rapidement des pains. Il marie le goût sucré d'un dessert avec les grains entier du pain. Il vous offre le meilleur des deux mondes. Une solution BÉNÉFIQUE à tous, qui se déguste autant au déjeuner, qu'à la pause ou qu'au dessert!

4. L'appareil Torpedo^MC est IDÉAL pour préparer des laits frappés. Les enfants adoreronwt mélanger leur propre boisson. Ajoutez de la crème glacée, du lait et un aromatisant (vous pouvez utiliser du chocolat, du caramel, un mélange de lait aux fraises, du malt ou d'autres options), et mélangez le tout. Puis, servez ce riche mélange de lait frappé directement à partir du distributeur!

5. L'appareil Torpedo^MC est IDÉAL pour hacher les viandes. Concevez des pains de viande, des boulettes de viande ou des poivrons farcis en utilisant une viande parfaitement hachée.

6. L'appareil Torpedo^MC est IDÉAL pour moudre la farine. Moulez votre propre semoule de maïs en utilisant du vrai maïs. Achetez des grains entiers et choisissez les ingrédients qui composent vos repas. Conservez toutes les fibres que la farine raffinée tamise.

Il existe bien d'autres possibilités, mais nous vous laissons le plaisir de les découvrir. Amusez-vous à préparer et à déguster des repas nutritifs!

ACCESSOIRES ADDITIONNELS

NÉCESSAIRE DE FÊTE TORPEDO^MC

- 4 gobelets Torpedo^MC
- 2 récipients de stockage moyens

COUVERCLES

- 2 anneaux avec bordure orange/2 anneaux avec bordure noire
- 4 couvercles noirs s'ouvrant par le haut
- 4 couvercles noirs

Utilisez les récipients pour ranger les aliments préparés avec l'appareil Torpedo^MC ou pour apporter vos boissons fouettées. Ils résistent au four à micro-ondes et au lave-vaisselle (plateau du haut).

Torpedo™ MC

Guide d'utilisation

Copyright© 2010 Torpedo[MC]. Tous droits réservés.